



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KEK

6 adet Yumurta
250 gr Şeker
250 gr Un
150 gr margarin
250 gr iri kıyılmış ceviz
500 gr rendelenmiş havuç
10 gr kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurta ve şekeri mikserle 10 dk çırpın. Diğer tüm malzemeleri el yardımı ile karıştırın. Tabanı folyo veya yağlı kağıt ile kaplanmış tepsiye dökün. Önceden 160 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 26 dk pişirin.

Not: Bu tarifi derin kek kaplamada yapmayınız. Borcam veya benzeri tepsiler içersinde yapınız.

